

# Pape tinto 2007

Produzent: Álvaro Castro

verantwortliche(r) Önologe(n): Álvaro Castro

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
Dão D.O.C. 50% Touriga Nacional 50% von alten Rebstöcken (Mischpflanzung) Alc.: 13,5% 14 Monate Barrique	6	0,75 L		104		624

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** Granit, Sand, Kalkstein  
**Ø Alter der Rebstöcke:** -  
**Ø Ertrag:** -

## Analysedaten

Säure: 5,70 g/L      RZ: - g/L      TE: - g/L      SO<sub>2</sub>: 38,0 mg/L

## Vinifizierung

Nach der klassischen Vinifizierung mit temperaturkontrollierter Fermentation bei 28°, reift der Wein für weitere 14 Monate in neuen Barriques aus Allier-Eiche.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** dunkles leuchtendes Rubinrot  
**Nase:** dunkle Beeren, feine Holznote, Gewürze  
**Gaumen:** komplex, vielschichtig und sehr lang  
**Passend dazu:** Braten, gegrilltes Fleisch, Wild, Ofengerichte  
**Trinktemperatur:** 18°C  
**Besonderheit:** 50% der Trauben stammen von sehr alten Rebstöcken aus Mischpflanzung

